Girona, punt neuràlgic de la millor gastronomia del món

El Fòrum Gastronòmic Girona va obrir ahir amb èxit una jornada inaugural en què el premi Cuiner 2018 va recaure en Arnau Muñío
El Millor Xuixo, l'elabora el banyolí Ricard Jambert

Mentre Girona va ser ahir l'epicentre de tempestes, a aixopluc d'una pluja incessant el Fòrum Gastronòmic [http://www.forumgirona.com] va obrir les portes d'una nova edició, la dinovena, per esdevenir, un any més, el centre neuràlgic d'un dels sectors econòmics més actius i potents del país. Un certamen que, any rere any, no para de créixer i que ja reuneix dues-centes empreses, més de 4.000 m² d'espai expositiu i un programa d'activitats intens i variat.

En la primera jornada hi va haver la presència del president de la Generalitat, Quim Torra, que juntament amb la consellera d'Agricultura, Teresa Jordà, i l'alcaldessa de Girona, Marta Madrenas, va visitar alguns dels expositors al llarg d'un recorregut que va durar gairebé dues hores i que va finalitzar brindant per un any d'èxits del Fòrum Gastronòmic amb els cuiners del col·lectiu Cuina de l'Empordanet a l'estand d'Estrella Damm.

Els encarregats d'obrir els actes van ser amb els seus tallers el xef del restaurant Disfrutar (Barcelona), Eduard Xatruch, i els pastissers Mario Masià i Pablo Galiana (Callebaut), ensenyant l'art de les postres gelades. Paral·lelament, Agustí Ensesa (Escola de Catavins del Gironès) va oferir un tast de grans vins de Catalunya premiats en el Giroví 2018. La matinal va continuar amb les demostracions, entre d'altres, de la xef francesa Adeline Grattard (yam'Tcha, París), el pastisser Rafa Delgado (Chocovic) i la barista gironina Mariona Vilanova (Nykteri's Cocktail Bar). Boris Weitzman i Isaac Moya van presentar el Projecte Sèpia, fundat a la Costa Brava i que permet sensibilitzar la societat sobre la necessitat de respectar el mar i el turisme sostenible que respecti la cria de sèpia i calamar.

Millor Cuiner i XuixoA primera hora de la tarda es van donar a conèixer els noms dels guanyadors dels concursos que organitza el certamen. Pel que fa a l'esperada final del Cuiner de l'any 2018, va guanyar aquest títol Arnau Muñío, del restaurant Direkte Boqueria, de Barcelona, gràcies a un dels seus plats estrella: un karigori de foie i vi ranci amb què fusiona les cuines mediterrània i asiàtica. Els altres quatre finalistes van ser Núria Bonet (Ca la Núria, Bellver i Puigcerdà), Jordi Coromina (L'Horta, Tavertet), Juanjo Marqués (Maran, Girona) i Pau Pons (L'Artesana del Poblenou, Barcelona).

Quant als premis InnoFòrum, els guanyadors d'aquest any van ser Escata, de Gastro Ventures, i la Sobrassada de Can Company amb formatge blau (ex aequo) en la categoria de producte més innovador. I, en la categoria de sabor més original, el premiat va ser Vinya Hop, de Cervesa Marina. Quant als Asian Culinary Awards, coorganitzats per Udon Noodle Bar & Restaurant i el Fòrum Gastronòmic, es va elegir com el millor plat de cuina asiàtica l'elaborat per Carlos Fernández, de l'hotel Condes de Barcelona.

Coincidint amb la celebració de l'Any del Xuixo –aquest producte dolç tan genuïnament gironí que compleix el centenari–, el primer Concurs del Millor Xuixo del Món va recaure en Ricard Jambert Dorca, de la Fleca Pastisseria Padrés, de Banyoles. El pastisser Jordi Roca, president del jurat, va fer entrega d'aquest títol atorgat després de dues hores llargues de deliberació d'un jurat que ha hagut de tastar el producte final de 52 participants. Un èxit de participació que augura una segona edició d'aquest concurs.Els Roca, tres estrellesUn altre ambaixador de Girona és El Celler de Can Roca, que, en un dels moments més esperats en tots els

congressos i més jugant a casa, va omplir l'Auditori. El cuiner Joan Roca, envoltat de tot el seu equip i amb intervencions puntuals de Josep Roca (el sommelier) i Jordi Roca (pastisser), va fer una demostració en directe d'algunes de les seves creacions més recents i innovadores. Tres estrelles d'un restaurant tres estrelles, sempre fidels a la cita en un congrés que entre avui i demà congregarà milers de persones (l'any passat, 25.000) i encara té altres plats forts per servir. Sense anar més lluny, a càrrec de Rodolfo Guzmán, Esther Nacho Manzano, Pep Solla, Jordi Cruz, Paco Pérez, Nandu Jubany o Xoán Crujeiras, entre molts altres.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 19-11-2018, Pàgina 16
-El Punt Avui. Nacional 19-11-2018, Pàgina 16

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1505680-girona-punt-neuralgic-de-la-millor-gastronomia-del-mon.html